

Lietiniai su vaniliniu varškės kremo įdaru

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta leitinius!

7 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 40 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

- 2 vnt. kiaušinių
- 1 - 2 v.š. cukraus
- 1 a.š. druskos
- 140 g miltų
- 25 g sviesto (ištirpinto)
- 100 ml pasukų
- 200 ml pieno
- 3 - 4 v.š. aliejaus (kepti)
- 50 g sviesto (litiniams apkepti)

Įdarui reikės:

- 250 g varškės
- 250 g maskarponės
- 2 šaukštų miltelinio cukraus
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 150 g uogų: šilauogių, spanguolių, vyšnių (gali būti šaldytos)
- 7 šaukštų vyšnių uogienės

- 1 Tešlai kiaušinius išplakite su cukrumi ir druska, įberkite miltus, įpilkite pasukas, ištirpintą sviestą. Tešlą išmaišykite. Po to dalimis įmaišykite pieną – pilkite tiek, kad tešla būtų pakankamai skysta.
- 2 Tada įkaitinkite keptuvėje pusę šaukšto aliejaus ir iškepkite pirmą lietinį – kiekvieną pusę po 1-1,5 min. Jei tešla per skysta, įmaišykite dar šaukštą miltų.
- 3 Įdarui varškę išmaišykite su maskarpone, miltelinio cukrumi bei “Dr.Oetker” vaniliniu cukrumi. Po 1-2 šaukštus įdaro įvyniokite į kiekvieną lietinį.
- 4 Lietinius 3-4 min. apkepkite įkaitintame svieste. Iškeptus pagardinkite uogiene, šviežiomis uogomis, pabarstykite miltelinio cukrumi ir ragaukite.